Char-Broil®

Product Guide
Guia del producto
Model 12301779
Modelo 12301779

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Date Purchased _____

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Fecha de compra _____

Tools needed for assembly:
Phillips Screw Driver
Adjustable Wrench

Herramientas necesarias para el montaje:
Destornilladao Phillips
Llave inglesa ajustable

FOR OUTDOOR USE ONLY
ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

⚠ CAUTION:

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

⚠ WARNING:

CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.

HECHO EN CHINA

Importador: EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.

Camino a Cóndor # 399, Col. El Castillo C.P.45680

El Salto, Jalisco, Mexico Tel. 0133 3668 2500

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.

⚠ WARNING:

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

⚠ CAUTION:

Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.

Si tiene alguna pregunta o si necesita ayuda durante elensamblado, llámenos al **01800 00EVANS**

© 2012 Char-Broil, LLC Columbus, GA 31902 Printed in China Assembly instructions © 2012 Impreso en China Instrucciones de montaje © 2012

42804811 - 01/20/12

ÍNDICE

Información de registro del producto	1
Símbolos de seguridad	2
Para asar	3
Mantenimiento del asador	3
Sugerencias para cocinar	4-5
Lista de piezas	6
Diagrama de piezas	7
Armado	8-12
Instrucciones de Inglés	13-23
Garantía	24

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.

No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.

LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 1 libras de carbón (aproximadamente 15 briquetas) y añadir más según se necesite durante el proceso de de cocinar. Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 1 libras (aproximadamente 15 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.

2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.

3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. ***Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.***

Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.

4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.

5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).

6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

****Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.***

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

TEMPERATURA DE LOS CARBONES

	Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones	rango de temperatura (ºC)	pistas visuales
CARBONES CALIENTES	2	204 a 232	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES	3	191 a 232	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES	4	163 a 191	capa notable de cenizas, brillo rojo
CARBONES TIBIOS	5	149 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

Asado directo e indirecto

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite , sasafrás, parra
Verduras - Mezquite

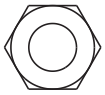
Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	71° C
Pavo, pollo	74° C
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	74°C
Trozos de ave	74° C
Pato y ganso	74° C
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C

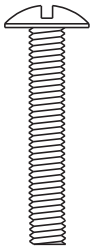
Lista de tornillería

Pinza de pasador de enganche
CANT.: 2

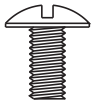


Tuerca de M6
CANT.: 14

Tuerca de M5
CANT.: 1



Tornillo M6 x 30 mm
CANT.: 4



Tornillo M6 x 10 mm
CANT.: 8

Tornillo M5 x 10 mm
CANT.: 1

Roldana de 6 mm x 25 mm
CANT.: 4

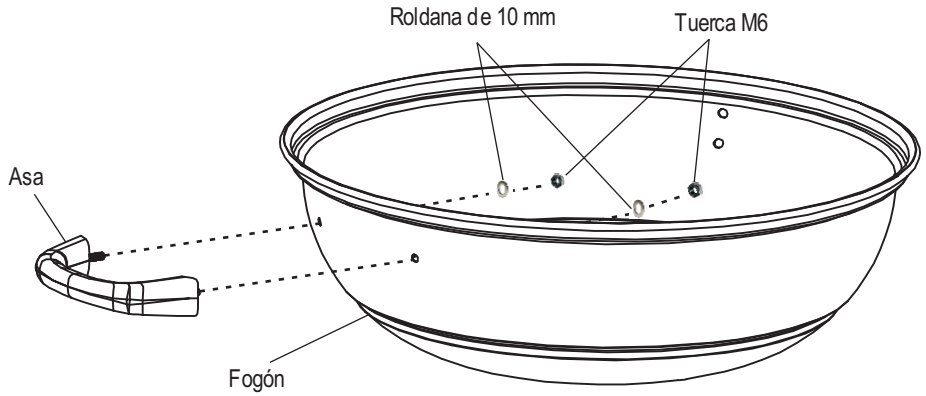
Roldana de 6 mm x 10 mm
CANT.: 12

Lista de piezas

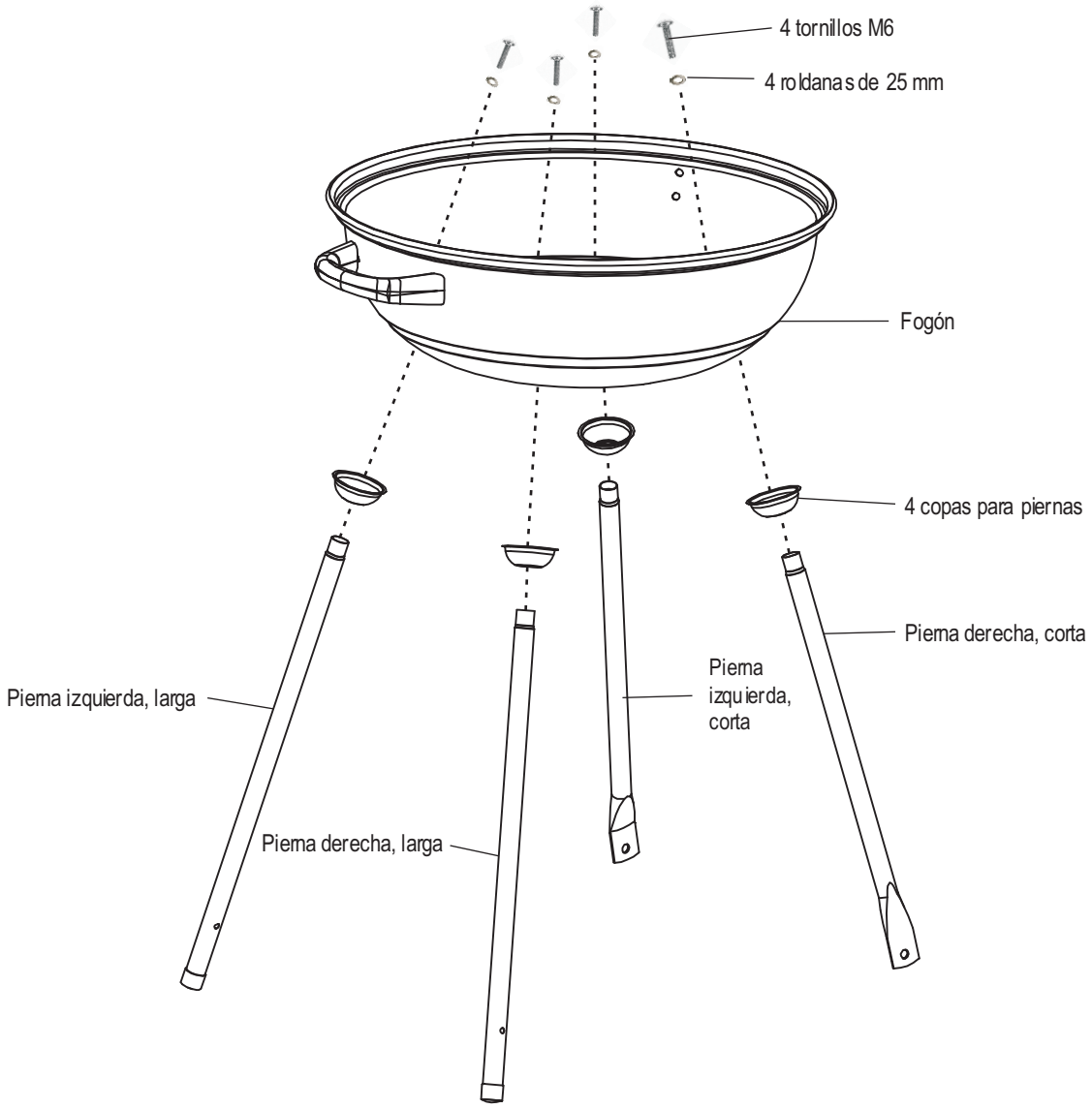
Key	Qty	Description
A	1	TAPA CON LOGOTIPO
B	2	ASA
C	1	REGULADOR PARA TAPA
D	1	CONJUNTO DE LA BISAGRA IZQUIERDA
E	1	CONJUNTO DE LA BISAGRA DERECHA
F	1	FOGÓN
G	1	PARILLA PARA COCINAR
H	1	PARRILLA PARA CARBÓN
I	1	PARRILLA BASCULANTE
J	1	RECIPIENTE PARA CENIZAS
K	2	REGULADOR DE AIRE PARA EL RECIPIENTE PARA CENIZAS
L	1	ASA PARA EL RECIPIENTE PARA CENIZAS
M	1	CANASTILLA LATERAL
N	1	PIERNA DERECHA, LARGA
O	1	PIERNA IZQUIERDA, LARGA
P	1	PIERNA IZQUIERDA, CORTA
Q	1	PIERNA DERECHA, CORTA
R	1	ANAQUEL INFERIOR
S	2	RUEDA
T	4	COPA DE LA PIERNA
…	1	INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO, INGLÉS Y ESPAÑOL
…	1	PAQUETE DE TORNILLERÍA

Diagrama de piezas

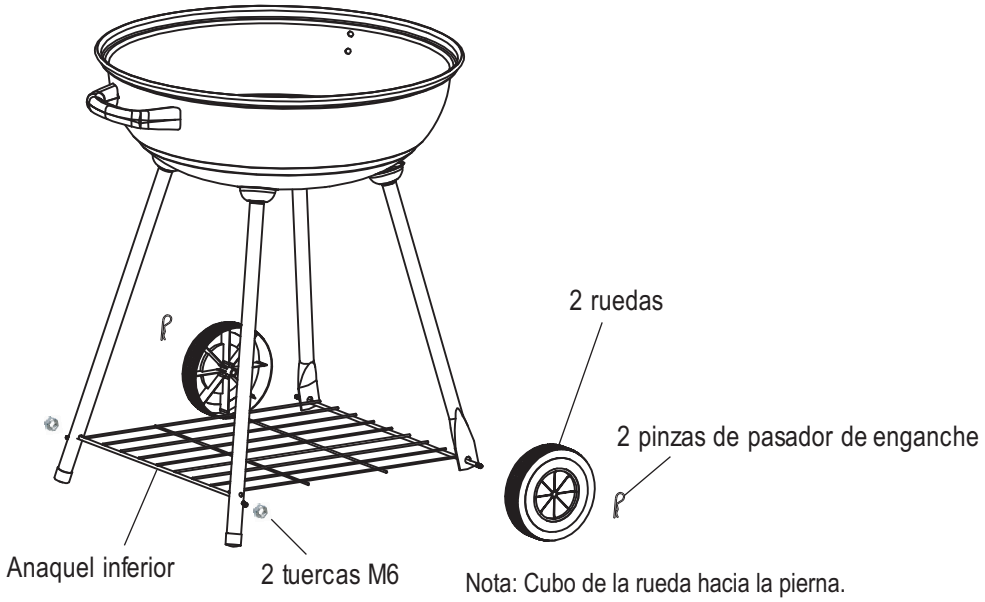
Paso 1 Ensamble el asa con el fogón usando dos tuercas M6 y dos roldanas de 10 mm.



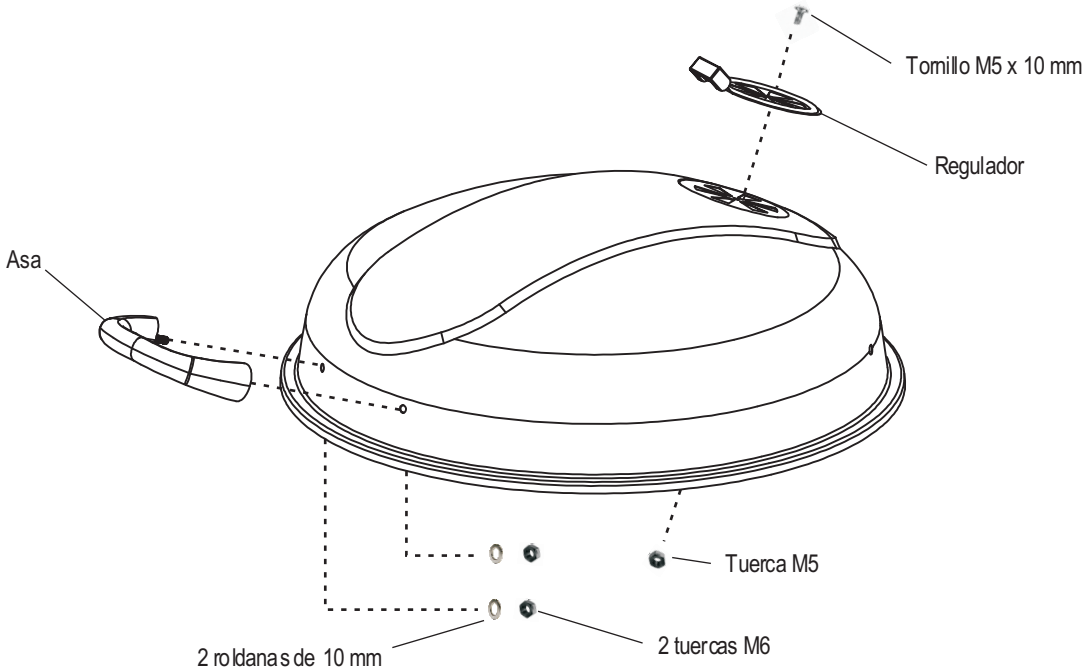
Paso 2 Fije los tubos de las piernas largas y copas de las piernas en la parte inferior del fogón con dos tornillos M6x30 y dos roldanas de 25 mm. NOTA: las piernas largas deberán ensamblarse en los lugares más cercanos al asa. Fije los tubos de las piernas cortas y las copas de las piernas en la parte inferior del fogón con dos tornillos M6x30 y dos roldanas de 25 mm. NOTA: las piernas cortas deben ensamblarse en la parte posterior del fogón.



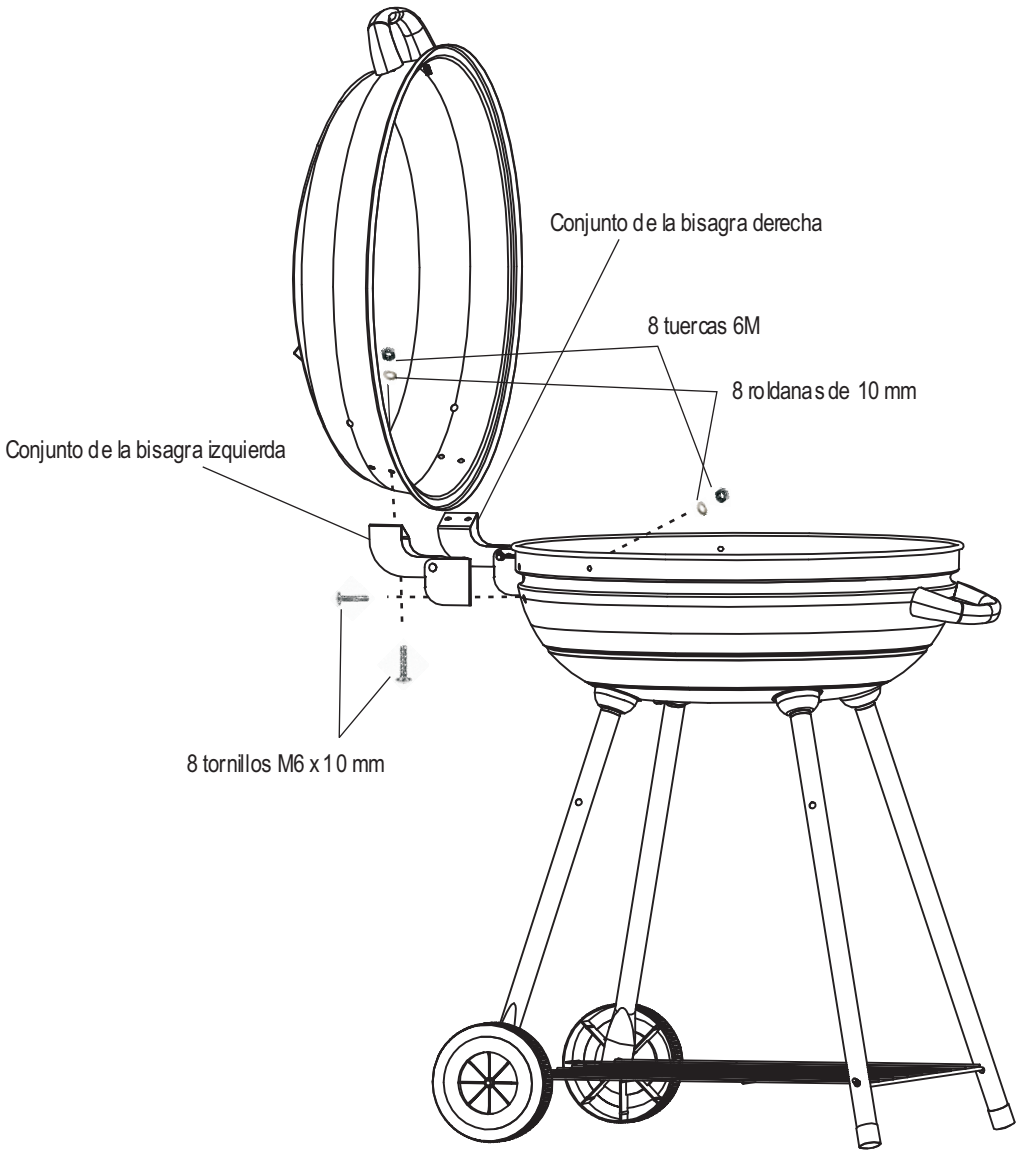
Paso 3 Instale el anaquel inferior en las piernas. Luego coloque las ruedas en los dos extremos del anaquel inferior y asegúrelas con dos pinzas de pasador de enganche y dos tuercas M6.



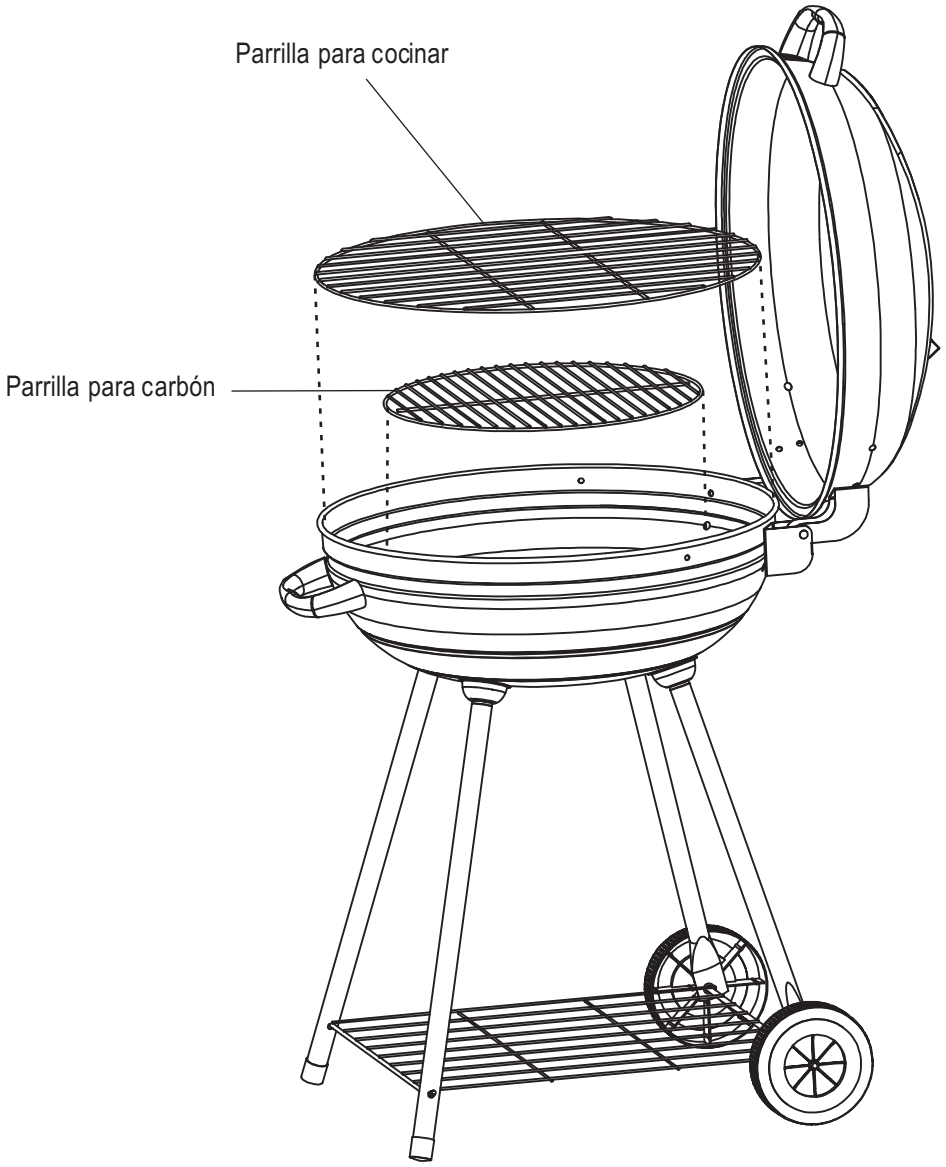
Paso 4 Ensamble el asa con la tapa usando dos tuercas M6 y dos roldanas de 10 mm.
Fije el regulador de aire en la tapa con un tornillo M5x10 y una tuerca M5.
NOTA: no apriete excesivamente la tuerca. El regulador debe moverse libremente.



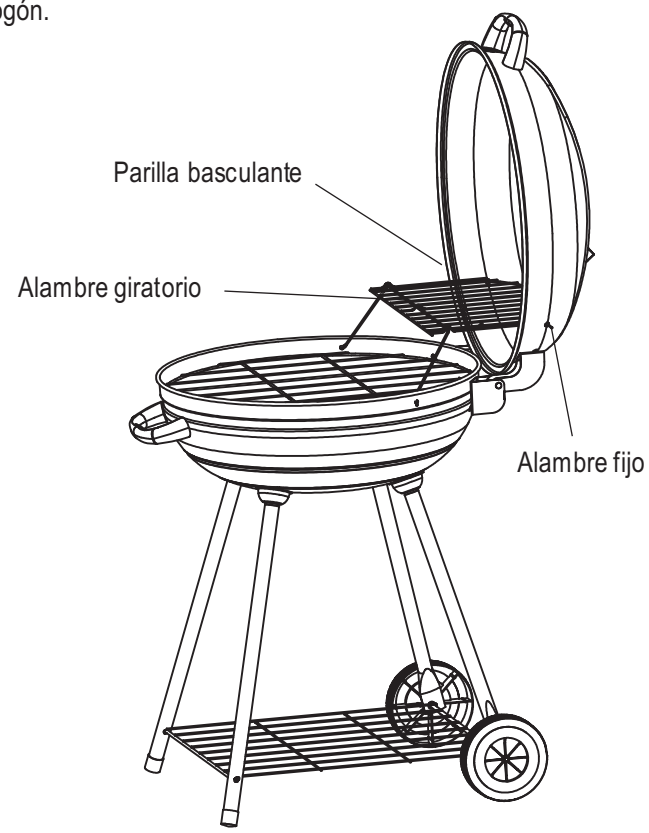
Paso 5 Una el fogón y la tapa con las bisagras izquierda y derecha usando ocho tornillos M6x10, ocho tuercas M6 y ocho roldanas de 10 mm.



Paso 6 Coloque la parilla para carbón y la parrilla para cocinar en el fogón.



Paso 7 Ensamble la parilla basculante al insertar los alambres fijos en los orificios de la tapa. Luego inserte los alambres giratorios en los orificios del fogón.



Paso 8 Cuelgue la canastilla en los orificios de las piernas.
Inserte el recipiente para cenizas en la parte inferior del fogón.

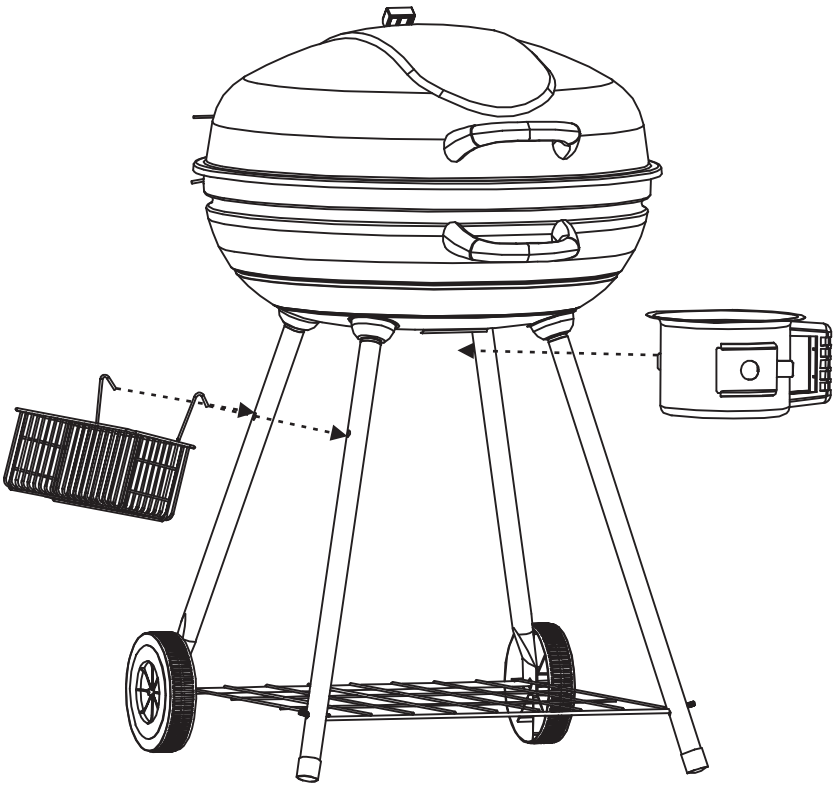


TABLE OF CONTENTS

Product Record Information	1
Spanish Instructions	2-12
Safety Symbols	13
Grilling	14
Grill Maintenance	14
Cooking Tips	15-16
Parts Lists	17
Parts Diagram	18
Assembly	19-23
Warranty	24

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

DANGER

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

WARNING

FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

WARNING

- Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit. Always wear protective clothing to prevent injury.
- Keep children and pets away.
- Do not move this unit during operation.
- Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.

WARNING

All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning.
Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.
SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

GRILLING

Charcoal is recommended, however, wood or a combination of both may be used as the fuel source for grilling with the fuel source placed and ignited on the charcoal grate. Do not build too large of a fire. We recommend starting a fire with no more than 1 pound of charcoal (approximately 15 briquettes) and adding more as needed during cooking. After allowing the fire to burn down, place the cooking grate on the unit. Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and/or property damage.

GRILL MAINTENANCE

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.

Cooking Surface: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

COOKING TIPS

Building Your Fire

1.) Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate. We recommend using 1 pound (approximately 15 briquettes) to start your fire, adding more as needed.

2.) If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.

3.) After allowing the lighter fluid to properly soak in, light the pile of briquettes in several locations to ensure an even burn. ***Always light the fire with the grill lid open.*** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.

4.) Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.

5.) You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).

6.) Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.

****Always use caution when handling hot coals to prevent injury.***

Know When Your Fire is Ready

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. If you have less than that, the coals are not ready, and if all of them are glowing red hot, the fire is probably too hot. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

- If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.
- Raise or lower the adjustable charcoal grate.
- Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.
- Use the indirect grilling method, with coals to either side of a drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.
- In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
- Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

THE HEAT OF THE COALS

	seconds you can hold the palm of your hand 4 inches above the coals	temperature range (F°)	visual cues
HOT COALS	2	400 to 450	barely covered with gray ash; deep red glow
MODERATELY HOT TO HOT COALS	3	375 to 450	thin coating of gray ash; deep red glow
MODERATELY HOT COALS	4	325 to 375	significant coating of gray ash; red glow
MODERATELY COOL COALS	5	300 to 325	thick coating of gray ash; dull red glow

Direct and Indirect Grilling

Direct Grilling - For most grilling, the ignited coals are spread in a single layer under the food. This is called direct grilling and is appropriate for relatively quick-cooking items such as hamburgers, steaks and most seafood. The single layer of coals emits even, steady heat, whether the grill lid is open or closed, and represents the way most people grill. For more control, pile some of the coals on one side of the grill where they will emit intense heat. You can move the food around on the grill, setting it over the very hot coals when you want to sear it or when a thick piece needs to cook a little more quickly. You can also use the adjustable charcoal grate and dampers to control the temperature in your grill.

Indirect Grilling - For items that take longer to cook, you will want to use indirect grilling. This method is for long, slow cooking in a covered grill. For indirect cooking, the coals are piled two or three coals deep on one side of the grill, or divided and piled on two sides. This leaves an empty space next to the coals or between them. Food cooked over indirect heat is often started over direct heat and then moved to the cooler (empty) part of the grill for even, slow cooking. To make the heat as even as possible, construct two piles of coals. It is common to place a metal drip pan in the empty space beside or between the coals, which is filled with water, wine, beer, broth, or a combination. Place the food directly over the drip pan. This injects a little extra moisture into the cooking environment and also catches dripping juices, which makes clean-up a little easier and reduces the possibility of flare-ups. (Remember to keep a spray bottle filled with water on hand to extinguish any flare-ups.) Once you get used to the indirect method, you may prefer to use it for more grilling tasks. Although it may take a little longer, it is an excellent cooking method and a sure way to prevent the food from burning and to promote even cooking.

Grilling with Wood Chips/Wood Chunks

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

Our Recommendations:

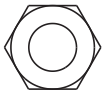
Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite, Sassafras, Grapevines
Beef - Hickory, Mesquite, Oak, Grapevines
Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak, Sassafras
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veal - Fruitwoods, Grapevines
Seafood - Alder, Mesquite, Sassafras, Grapevines
Vegetables – Mesquite

USDA Recommended
Internal Cooking Temperatures

Ground Meat	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F
Turkey, Chicken	165°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium	160°F
Well Done	170°F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole	165°F
Poultry Parts	165°F
Duck & Goose	165°F
Fresh Pork	
Medium Rare	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium	160°F
Well Done	170°F

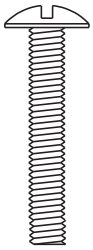
Hardware List

Hitch Pin Clip
QTY: 2

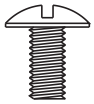


Nut
M6
QTY: 14

Nut
M5
QTY: 1



Screw
M6 x 30mm
QTY: 4



Screw
M6 x 10mm
QTY: 8

Screw
M5 x 10mm
QTY: 1

Washer
6 MM x 25 MM
QTY: 4

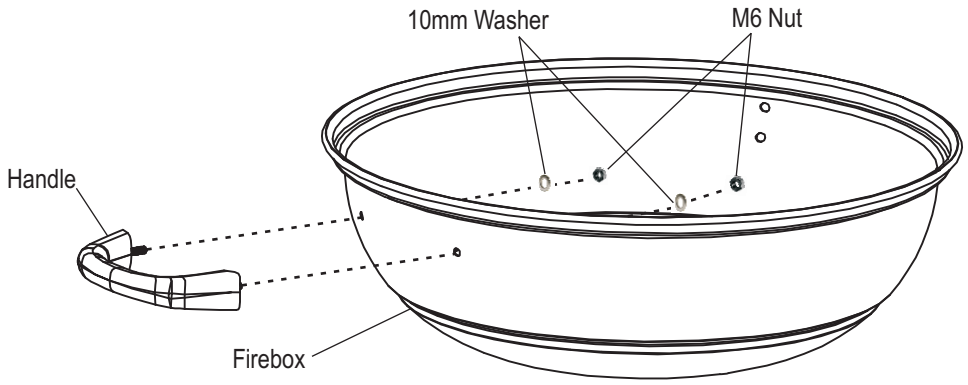
Washer
6 MM x 10 MM
QTY:12

Parts List

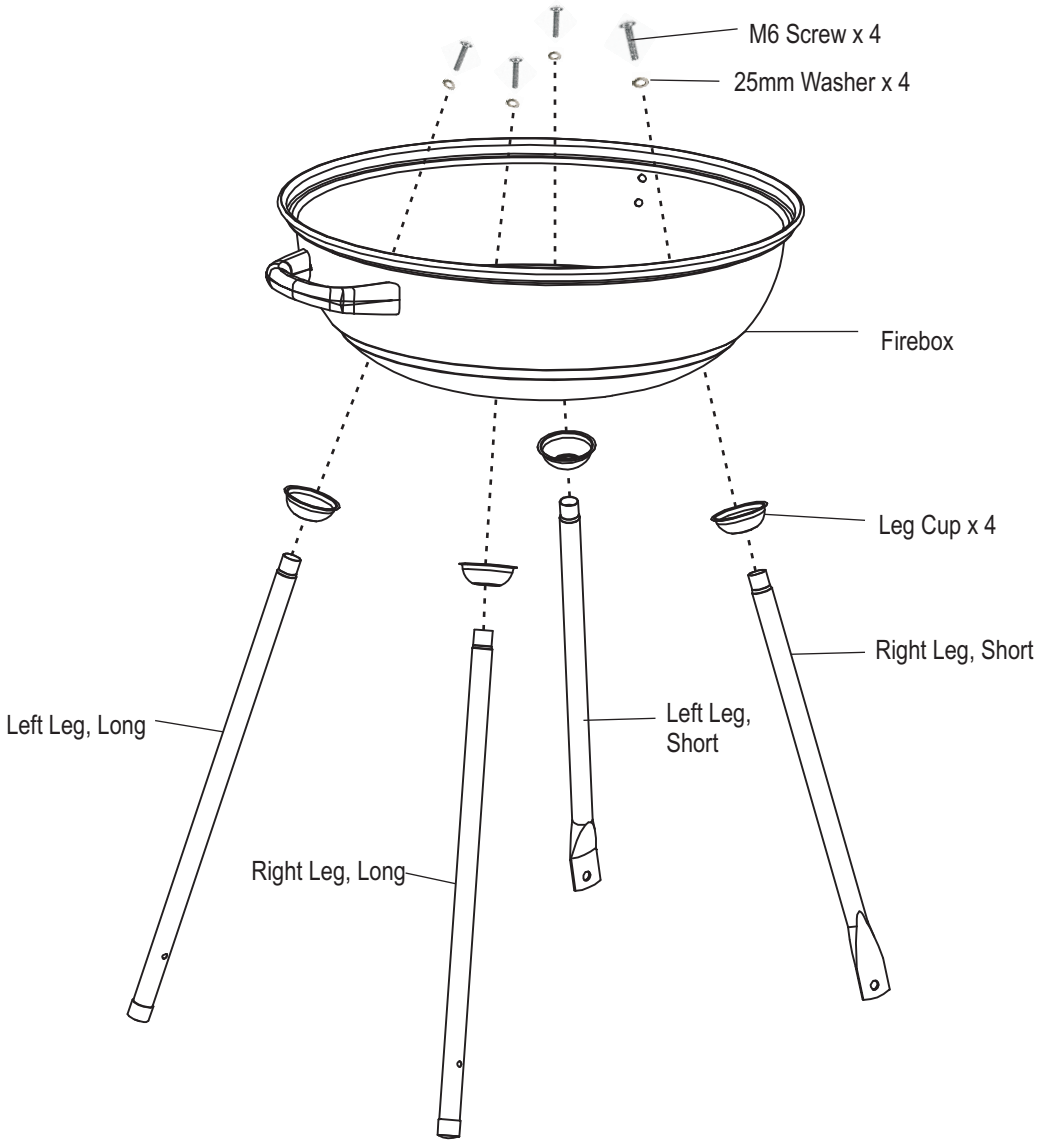
Key	Qty	Description
A	1	LID W/ LOGO
B	2	HANDLE
C	1	DAMPER F/ LID
D	1	LEFT HINGE ASSEMBLY
E	1	RIGHT HINGE ASSEMBLY
F	1	FIREBOX
G	1	COOKING GRATE
H	1	CHARCOAL GRATE
I	1	SWINGAWAY GRATE
J	1	ASH COLLECTOR
K	2	AIR DAMPER F/ ASH COLLECTOR
L	1	HANDLE F/ ASH COLLECTOR
M	1	SIDE BASKET
N	1	RIGHT LEG, LONG
O	1	LEFT LEG, LONG
P	1	LEFT LEG, SHORT
Q	1	RIGHT LEG, SHORT
R	1	BOTTOM SHELF
S	2	WHEEL
T	4	LEG CUP
…	1	ASSEMBLY INSTRUCTION, ENGLISH/ SPANISH
…	1	HARDWARE PACK

Parts Diagram

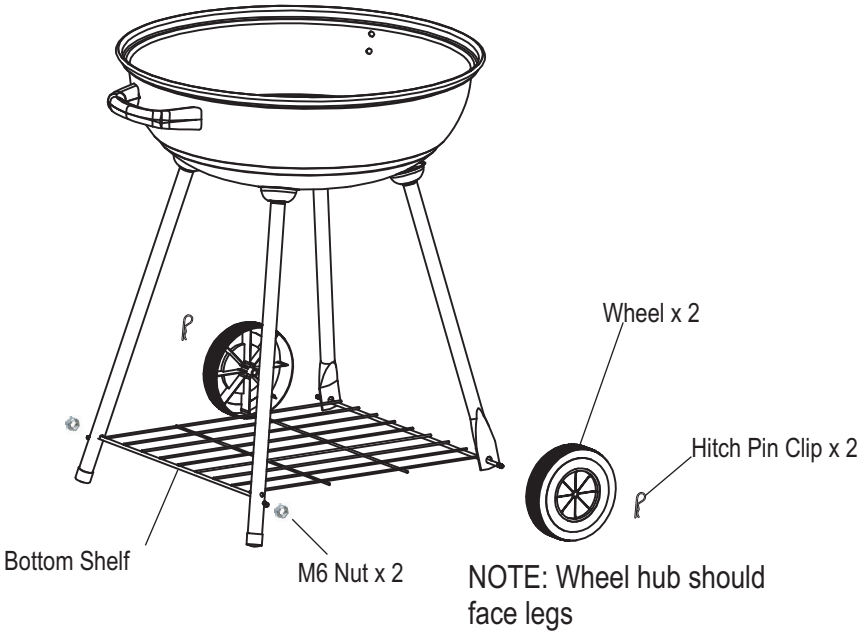
Step 1 Assemble the handle to the firebox with two M6 nuts and two 10mm washers.



Step 2 Attach the long leg tubes & leg cups to the bottom of the firebox with two M6x30 screws & two 25mm washers. NOTE: Long legs should be assembled nearest locations to handle.
Attach the short leg tubes & legs cup to the bottom of the firebox with two M6x30 screws & two 25mm washers. NOTE: Short legs should be assembled at back of firebox.

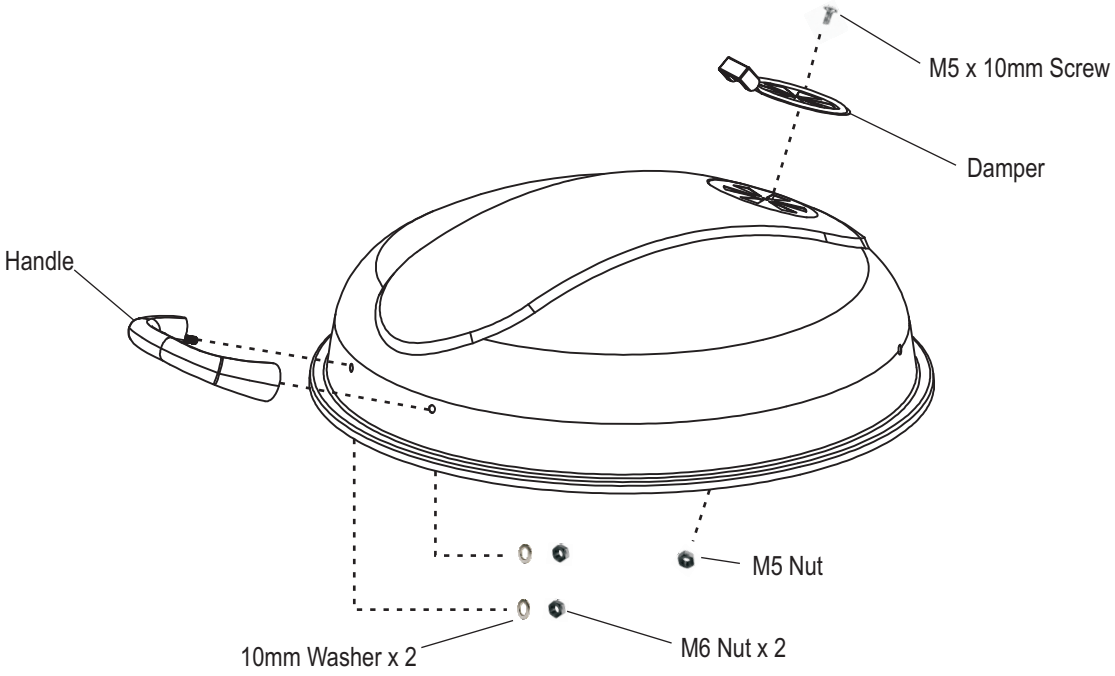


Step 3 Install the bottom shelf to the legs. Then place the wheels on the two ends of bottom shelf, secure with two hitch pin clips & two M6 nuts.

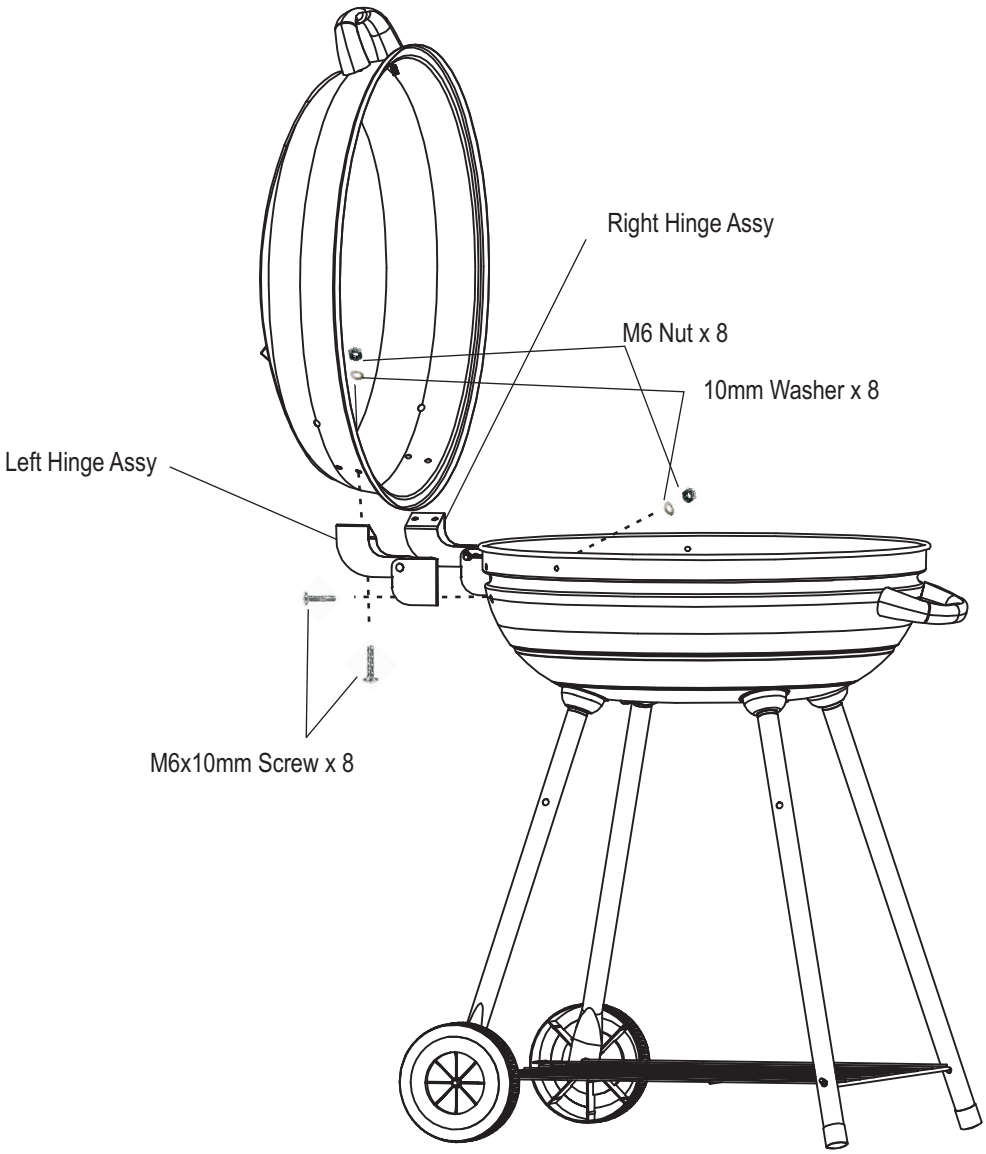


Step 4 Attach the handle to the lid with two M6 nuts and two 10mm washers.

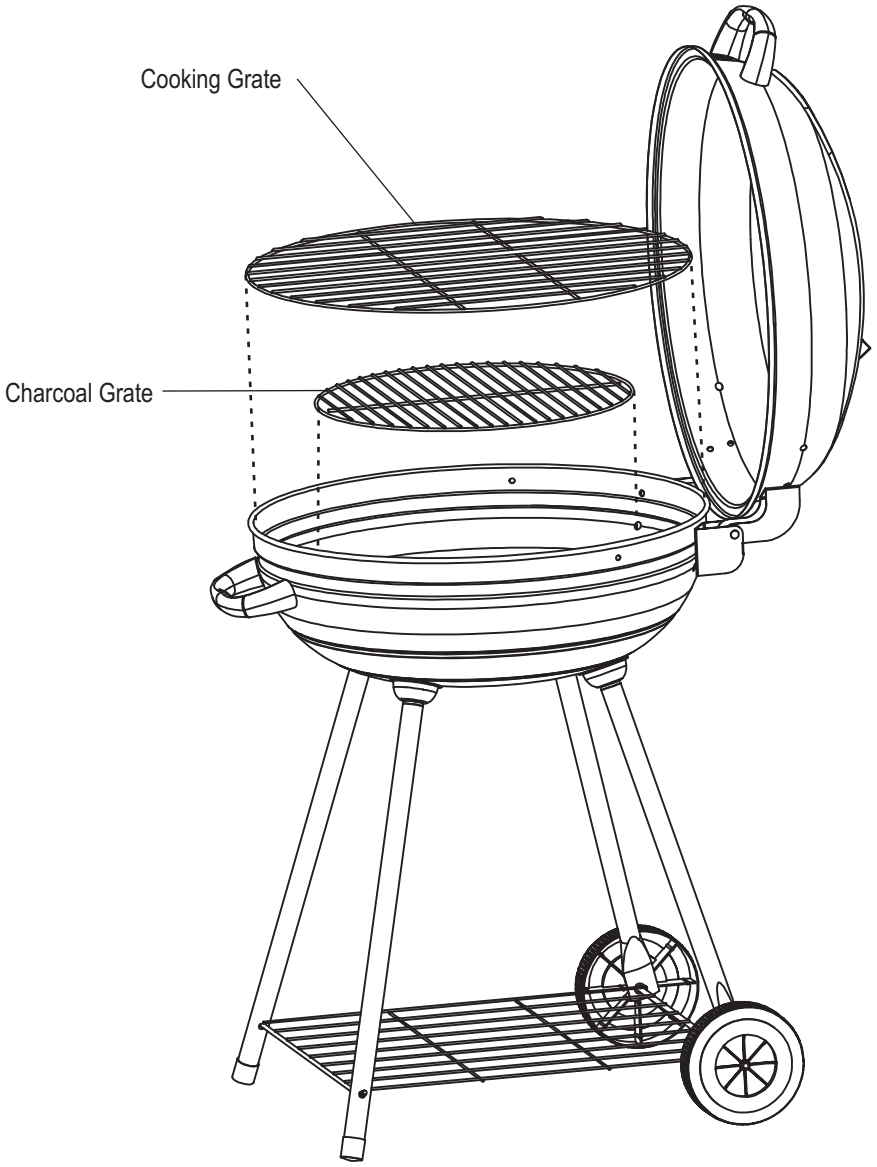
Attach air damper to the lid with one M5x10 screw and one M5 nut. NOTE: Do not over tighten nut. Damper should move freely.



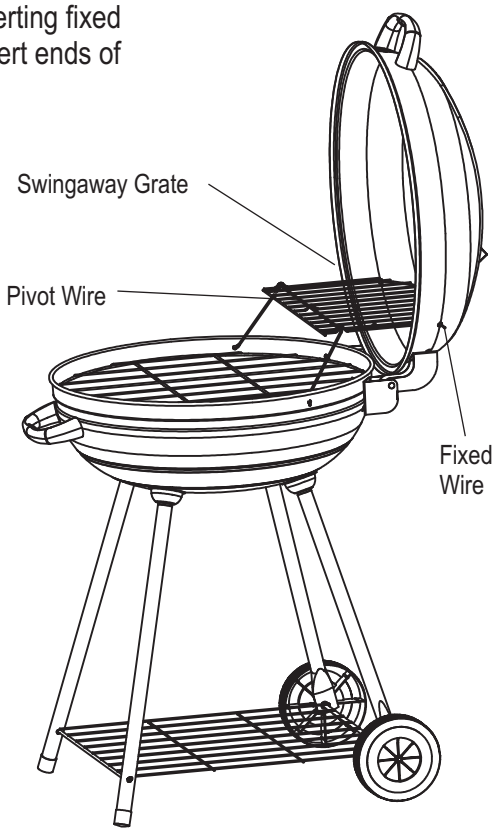
Step 5 Connect the firebox & lid with left and right hinges, using eight M6x10 screws, eight M6 nuts & eight M10mm washers.



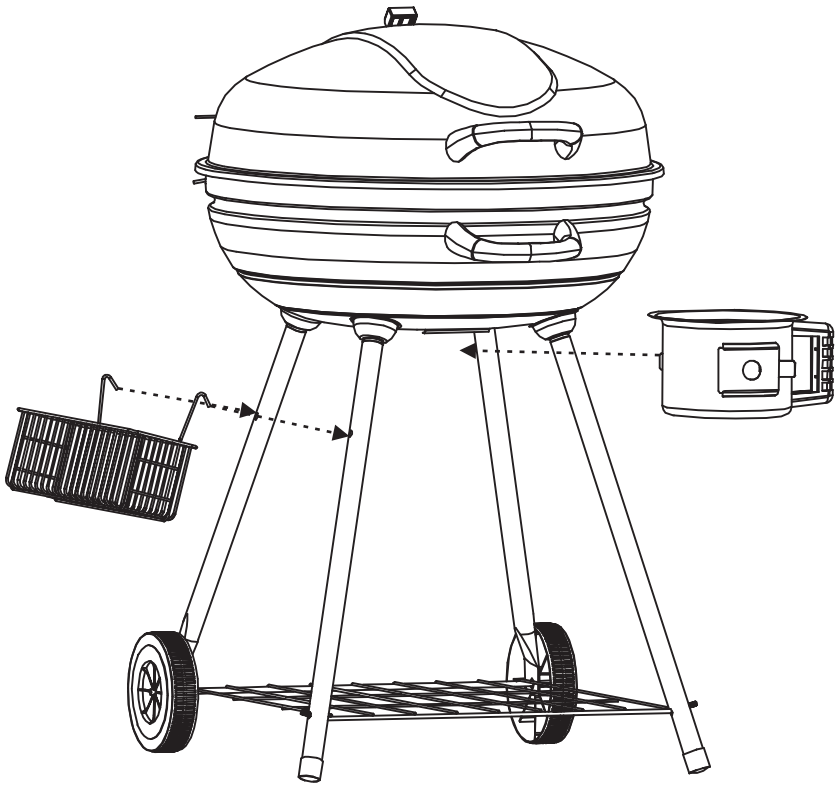
Step 6 Place the charcoal grate & cooking grate into the firebox.



Step 7 Assemble the swingaway grate by inserting fixed wire through holes in the lid. Then insert ends of the pivot wire into holes in the firebox.



Step 8 Hang the basket to the holes in the legs.
Insert the ash catcher to the bottom of the firebox.



POLIZA DE GARANTIA / WARRANTY POLICY

IMPORTADOR / IMPORTER BY:

EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.
Camino a Cóndor # 399, Col. El Castillo C.P.45680 El Salto, Jalisco, Mexico
Tel. 0133 3668 2500
www.evans.com.mx

Producto / Product: Asador de carbon / Charcoal grill
Marca / Brand name: Char-Broil

Modelo(s) / Model (s): 12301781

EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V., garantiza este producto por el término de 90 dias en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento a partir de la fecha de la compra bajo las siguientes condiciones:

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá presentarse esta póliza sellada por el establecimiento que lo vendió, junto con el producto, el empaque y el comprobante de compra, en el establecimiento en el que fue adquirido
2. Durante los primeros 30 dias de la compra EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V. , se compromete a cambiar el producto sin ningun costo en un plazo no mayor a 10 dias.
3. Pasados los 30 dias, EVANS POWER se compromete a reparar el equipo en un plazo no mayora a 10 dias acudiendo a cualquiera de los centros de servicio autorizados relacionados en la Hoja de Centros de Servicio o llamando al telefono 01800 00EVANS para que le sea asignado el mas cercano a su domicilio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.

Para la validez de esta póliza de garantía, deberá presentar el producto y la póliza de garantía vigente debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir al establecimiento donde se efectuó la compra para que le expida otra póliza, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva

Nombre del consumidor: _____
Calle y número: _____
Colonia o poblado:_____
Delegación o municipio:_____
Ciudad, código postal y estado: _____

Sello del establecimiento y fecha de compra o instalación

El consumidor podrá solicitar y obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios en el domicilio que aparece en este documento de EVANS POWER EQUIPMENT o marcando 01800 00EVANS o en www.evans.com.mx.

EVANS POWER EQUIPMENT, S.. DE C.V., guarantees, for a period of 90 days, that this product, including all its parts and workmanship, is free from defects in material and operation, starting on the date of purchase of the product, under the following conditions:

CONDITIONS

1. For this warranty to be effective, the consumer must present this policy, duly stamped by the store where the product was purchased, along with the product, the packing and the proof of purchase, to the said store where the product was sold.
2. During the first 30 days of the purchase EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V. , agrees to replace the product free of charge in no more than 10 days.
3. After the 30 days, EVANS POWER EQUIPMENT agrees to repair the product in no more than 10 days at any of the service centres listed at the EVANS Service Centres List or call 01800 00EVANS to be assigned the centre closest to your address.

This warranty is not valid in the following cases:

1. When the product has been used under conditions other than those considered normal.
2. When the product has not been operated according to the provided instructions for use.
3. When the product has been modified or repaired by personnel not authorized by EVANS POWER EQUIPMENT.

For this warranty to be valid, the consumer shall present the product and the currently valid warranty policy duly signed/stamped by the establishment where the product was sold. In case of loss of this warranty document, the consumer may request the store where the product was purchased to issue another warranty policy document, upon presentation of the corresponding proof of purchase or invoice.

Consumer name: _____
Street and number: _____
Area / neighbourhood:_____
County or municipality:_____
City, postal code and state:_____

Stamp and signature of the store where product was sold and Purchase or installation date

The consumer can obtain all parts, components, consumables and accessories at the address mentioned in this document for EVANS POWER EQUIPMENT or by calling 01800 00EVANS or at www.evans.com.mx